

I.PENDAHULUAN

Perkembangan produk olahan makanan dan minuman telah mengalami peningkatan, salah satunya adalah produk es krim. Es krim merupakan produk yang sangat digemari oleh para konsumen dari segala jenis kalangan, mulai dari anak-anak hingga orang dewasa. Dari waktu-kewaktu konsumsi es krim semakin meningkat, baik dari sisi kuantitas dan varian rasa. Menurut Setiadi (2002), konsumsi es krim di Indonesia 0,5 liter/orang/tahun dengan potensi pasar es krim di Indonesia mencapai 110 juta liter/tahun. Es krim merupakan produk olahan susu bersifat semi padat yang biasa dikonsumsi sebagai hidangan penutup. Es krim biasanya identik dengan tekstur yang lembut, tetapi masyarakat belum banyak yang mengetahui hasil olahan es krim yang lembut.

Kelembutan yang didapatkan berasal dari bahan utama untuk pembuatan es krim yaitu susu sapi. Persoalannya adalah ada sebagian orang yang tidak dapat mengonsumsi susu sapi yang mengandung laktosa. Menurut Lamina (2012), tidak semua orang dapat mengonsumsi susu disebabkan oleh *laktose intolerance*. *Laktose intolerance* yaitu dimana seseorang yang tidak mempunyai enzim laktase dalam tubuhnya sehingga tidak bisa memecah laktosa menjadi gula sederhana. Alternatif untuk para penderita *laktose intolerance* yang ingin mengonsumsi es krim, dapat digantikan dengan sari kedelai. Penggunaan sari kedelai sebagai bahan baku pembuatan es krim sari kedelai dapat menjadi solusi bagi penderita *laktose intolerance*.

Sari kedelai merupakan proses ekstraksi dari kedelai, dengan mempunyai kandungan protein yang mempunyai susunan asam amino yang hampir mirip dengan susu sapi. Kelemahan dari sari kedelai memiliki zat anti gizi atau disebut

asam pitat dan kadar lemak yang rendah. Hal ini sesuai dengan pendapat Koswara (2006), sari kedelai dalam 100g bahan mengandung lemak 2,5g, 41 kalori dan protein 3,5g. untuk meningkatkan kandungan lemak tersebut dapat ditambahkan dengan mentega.

Mentega mempunyai peran penting pada produk es krim yang dapat mengurangi kecepatan meleleh pada es krim. Mentega yang berasal dari susu hewani yang mempunyai kandungan lemak susu yang dapat memberikan tekstur lembut, karena dapat menghambat terbentuknya kristal pada es krim. Menurut Padaga dan Sawitri (2006), peran penting lemak susu pada kualitas es krim menambahkan cita rasa, memberikan tekstur yang lembut, dan memberikan proses meleleh yang baik. Penambahan mentega agar rasa dan tekstur baik juga diperlukan penstabil (*stabilizer*) pada proses pembuatan es krim. Penstabil digunakan untuk mencegah proses terjadinya *head shock* yaitu proses pelelehan dan pembekuan pada es krim mempunyai viskositas yang baik, salah satunya penggunaan pati sagu.

Pati sagu (*metroxylon sp*) yang dapat mengikat air saat terjadinya tergelatinisasi dapat digunakan sebagai penstabil dalam pembuatan es krim. Menurut Winarno (2004) Fungsi dari pati sagu ini dapat digunakan sebagai pengganti CMC (*Carboxil Metil Celullose*) yang biasanya digunakan dalam pembuatan es krim dan pati sagu mempunyai kandungan amilopektin yang tinggi. Pati sagu yang tergelatinisasi dapat meningkatkan kekentalan, pencegahan kristalisasi dan memperbaiki tekstur. Bertolak dari permasalahan tersebut menarik untuk dilakukan penelitian penggunaan mentega dan pati sagu (*Metroxylon sp*) sebagai mutu es krim sari kedelai (*Glycine max*).

1.2 Tujuan

Tujuan dari penelitian penggunaan mentega dan pati sagu(*Metroxylon sp*) sebagai mutu es krim sari kedelai(*Glycine max*) yaitu :

1. Mengetahui ada tidaknya interaksi antara konsentrasi penggunaan mentega dan pati sagu (*Metroxylon sp*) terhadap mutu es krim sari kedelai (*Glycine max*).
2. Mengetahui pengaruh penggunaan mentega terhadap mutu es krim sari kedelai (*Glycine max*)
3. Mengetahui pengaruh penggunaan pati sagu (*Metroxylon sp*) terhadap mutu es krim sari kedelai (*Glycine max*).

1.3 Hipotesis

Hipotesis dari penelitian penggunaan mentega dan pati sagu(*Metroxylon sp*) sebagai mutu es krim sari kedelai (*Glycine max*). yaitu :

1. Diduga adanya interaksi antara konsentrasi penggunaan mentega dan pati sagu (*Metroxylon sp*) terhadap mutu es krim sari kedelai (*Glycine max*).
2. Diduga adanya pengaruh penggunaan mentega terhadap mutu es krim sari kedelai (*Glycine max*)
3. Diduga adanya pengaruh penggunaan pati sagu (*Metroxylon sp*) terhadap mutu es krim sari kedelai (*Glycine max*).